

Pressemitteilung

Plant-Based Food als Megatrend – INTERNORGA setzt Partnerschaft mit ProVeg International fort

Hamburg, 21.02.2023. Besuchende der INTERNORGA erwarten vom 10. bis 14. März in den Hamburger Messehallen aktuelle Trends, persönlicher Austausch mit Expertinnen und Experten sowie innovative Angebote und Lösungen rund um das Boom-Thema pflanzliche Ernährung. Mit von der Partie ist erneut das Kompetenzzentrum für Plant Based Foods, ProVeg International, das seit fünf Jahren eine enge Partnerschaft mit der INTERNORGA verbindet.

Ob vegan, vegetarisch oder flexitarisch – immer mehr Menschen in Deutschland genießen die pflanzliche Küche. Die Beweggründe für die angepassten Ernährungsgewohnheiten reichen dabei von Gesundheitsfaktoren, Umweltschutzaspekten bis hin zum einfachen Fakt, dass es ihnen schmeckt. Und das auch gern auswärts. Entsprechende Auswirkungen auf ihr Geschäft verspüren Akteure in der Gastronomie und Hotellerie, da sie der Nachfrage nach innovativen Produkten und Menü-Optionen gerecht werden müssen. Was der Außer-Haus-Markt alles zu bieten hat, erfahren Besuchende der INTERNORGA vom 10. bis 14. März in Hamburg.

„Das INTERNORGA Team hat die Entwicklung hin zu mehr pflanzlicher Kost bereits vor vielen Jahren erkannt. Immer neue Produkte werden auf der Messe vorgestellt, von Fisch-, Fleisch- und Geflügelalternativen bis zu innovativen Ei-Ersatzprodukten. Wir freuen uns sehr, dass wir in diesem Jahr erneut mit unserem Partner ProVeg e.V. an den Start gehen können. Bei einem Thema, das schon längst kein Nischendasein mehr führt, ist es enorm wertvoll, dass wir dank ProVeg e.V. das umfangreiche Expertenwissen mit vielen Tipps für Gastronomen jeglicher Größe leicht zugänglich machen können“, betont **Claudia Johannsen**, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress.

Plantarismus als fester Bestandteil der Ernährung und des Außer-Haus-Marktes

Sei es an ihrem Stand direkt oder im Rahmen von Impulsvorträgen auf der neu geschaffenen Open Stage – die Expertinnen und Experten von ProVeg liefern dem Publikum spannende Einblicke in die Welt der pflanzlichen Ernährung und laden zum Austausch ein. Thematisiert werden unter anderem die vegan-vegetarischen Rankings der Systemgastronomie, spannende Erfolgskonzepte, neue Rohstoffe sowie ressourcenschonende Herstellungsverfahren der Zukunft. „Pflanzenbasierte Gerichte sind gekommen, um zu bleiben. Nachhaltigkeit und Klimaschutz sind heute drängendere Themen denn je und auch das neue Positionspapier vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft betont die Bedeutung pflanzenbetonter Kost für alle. Wer diese Entwicklung

verschläft, wird abgehängt. Kreative, attraktive und abwechslungsreiche pflanzliche Gerichte gehören auf jede Speisekarte", sagt **Katleen Haefele**, Head of Food Services and Events, ProVeg e. V..

Die INTERNORGA bringt 2023 einmal mehr alle Beteiligten zusammen, liefert wertvolle Impulse und zeigt, was der Außer-Haus-Markt zu bieten hat. Mit von der Partie sind zahlreiche etablierte Unternehmen sowie vielversprechende Newcomerinnen und Newcomer, die aufzeigen, welche neuen Produkte und passenden Geschäftsmodelle es im Wachstumssegment Plant-Based Food gibt.

ber die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 10. bis 14. März 2023 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt. Nationale und internationale Ausstellende präsentieren Fachbesuchenden ihre Produkte, Trends und Innovationen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe.

Weitere Informationen auf der Website <https://www.internorga.com/> sowie auf den INTERNORGA Social Media-Kanälen LinkedIn, Instagram und Facebook.



Pressematerial zum Download: <https://hmc.canto.de/b/J3QLO>

Pressemitteilungen: <https://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen>

Kontakt

Juliane Schönherr

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2460

E-Mail: juliane.schoenherr@hamburg-messe.de

”